ЗАГОТОВКА ОВОЩЕЙ * ПЛОДОВ * ЯГОД



ВЫПУСК 5

ОВОЩИ



КВАШЕНИЕ КАПУСТЫ

Для квашения используют свежую, зрелую, неповрежденную и неподмороженную белокочанную капусту среднеспелых или поздних сортов (Слава, Московская поздняя, Сабуровка и др.).

Кочаны капусты зачищают от загрязненных листьев, промывают, разрезают на две или четыре части, удаляют кочерыжки и тонко шинкуют или рубят. Подготовленную капусту укладывают слоями в тщательно промытые, ошпаренные деревянные бочки, эмалированные ведра или кастрюли, равномерно пересыпая каждый слой столовой солью и тонко нарезанной ломтиками морковью. Расход соли составляет 2—2,5% к весу капусты, моркови — 3—4%.

В процессе укладки капусту периодически утрамбовывают, чтобы она дала сок. Во избежание потери капустного сока посуду следует заполнять на 5—10 *см* ниже края, так как в начальный период брожения на поверхности капусты образуется пена и ее объем увеличивается примерно до 3%.

Поверхность капусты накрывают промытыми капустными листьями, сверху — чистой тканью, на которую кладут деревянный (не фанерный) промытый и ошпаренный круг, а на него гнет (кирпич и известковый камень для гнета не пригодны). Вес гнета должен составлять примерно 10% к весу капусты.

Процесс брожения начинается через 2—3 дня; благоприятная температура для него 15—25°. При такой температуре заквашивание происходит в течение 10—15 дней. В начальный период брожения в капусте образуются газы, которые следует удалять. Для этого ежедневно в нескольких местах капусту протыкают деревянным колышком до дна посуды. Одновременно удаляют появляющуюся на поверхности пену, в которой развиваются бактерии, вызывающие порчу капусты.

После окончания процесса брожения капуста приобретает кислый вкус без горечи, а рассол становится светлым. Готовую капусту хранят при температуре —3—+5°. Поверхность ее должна быть покрыта рассолом. Появляющуюся плесень следует удалять. При этом деревянный круг, гнет и ткань промывают вначале в теплой воде, а затем в кипятке. Чтобы избежать появления плесени капусту рекомендуется заквашивать в мешке из полиэтиленовой пленки так же, как при мочении яблок (стр. 11).

При хранении квашеной капусты следует учитывать, что однократное ее замораживание на качество не влияет при условии размораживания перед употреблением. Если капусту заквашивают для салатов, рекомендуется добавлять в нее антоновские яблоки (на 10 *кг* капусты 500 *г* яблок).



СОЛЕНИЕ ОГУРЦОВ

Лучшие сорта огурцов для соления — нежинские, вязниковские, неоросимые и др. Отбирают не полностью созревшие и некрупные экземпляры, с плотной мякотью и недоразвитыми семенами. По внешнему виду они должны быть свежими, без повреждений. Для получения огурцов более высокого качества их следует солить в день сбора с грядок. Если они несколько увяли, то перед солением их выдерживают в течение 4—5 час. в холодной воде.

В домашних условиях огурцы солят в деревянных, хорошо промытых, ошпаренных и не имеющих постороннего запаха кадках, бочках, а также в эмалированной или стеклянной посуде. Соление огурцов в железной, медной, алюминиевой посуде не допускается.



Лучшими приправами являются (в % к весу засаливаемых огурцов): укроп (в состоянии цветения или с семенами) — 3,0, хрен (листья или корень) — 0,5, чесиок — 0,3, перец острогорький свежий — 0,1, листья черной смородины, вишни, дуба — по 0,04.

Отобранные огурцы моют и тут же плотно укладывают в подготовленную тару, на дно которой кладут ⅓ промытых приправ. При менее плотной укладке оии получаются несколько пересоленными.

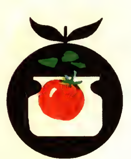
Заполиив тару до половины объема, кладут вторую треть приправ, затем тару заполняют огурцами доверху, кладут на них оставшиеся приправы, после чего заливают рассолом, процеженным через 2—3 слоя марли. Поверхность огурцов закрывают чистой тканью, кладут деревянный круг (ие фаиерный), а на него гнет (булыжный камень или банку с водой). Огурцы должны быть все время покрыты пряностями и находиться в рассоле. Огурцов с пряностями должно быть примерио 55—65%, рассола—35—45%. Рекомендуется следующая концеитрация солевого раствора: для крупных огурцов при хранении их на леднике — 8%, средних — 7, мелких — 6%. При хранении вне ледника концеитрацию рассола против указанного повышают на 1%.

Концентрацию рассола устанавливают из весового содержания соли в определеином объеме воды согласио следующим данным:

Расход соли в г на 10 л питьевой воды	Концентрация соли в рассоле	
	в %	по удельному весу при 20°
625	6,0	1,042
725	7,0	1,050
825	8,0	1,057
940	9,0	1,064

Через два дня после засолки, когда иачнется молочно-кислое брожение, огурцы переиосят в холодное помещение или в ледник. Во время хранения следует следить, чтобы на поверхности рассола ие появлялась плесень, которая может испортить качество огурцов. Появившуюся плесень иемедленно удаляют, а стенки кадки, круг, ткаиь и гнет тщательио промывают горячей водой. Для предупреждения образования плесени поверхность рассола с огурцами рекомендуется слегка посыпать сухим порошком горчицы.

Так же, как огурцы, солят зелеиые и бурые помидоры.



ПОМИДОРЫ В ТОМАТНОЙ ЗАЛИВКЕ

Для маринования используют мелкоплодные сорта помидоров с равномерной окраской, сливовидной или округлой формы, неповреждеиные, с плотной мякотью.

Маринуют помидоры с кожей и без кожи. Перед мариилованием их тщательно моют, удаляют плодоножки и сортируют по размеру и цвету. Одновремеино с подготовкой помидоров готовят сок для заливки, используя для этого зрелые неиспорченные красиые томаты.

Отсортированные и промытые помидоры плотио укладывают в подготовлениые банки или баллоны и заливают горячим (95—97°) томатным соком. При этом должно быть следующее соотношеиие: помидоров — 60—65%, томатиого сока — 35—40%. В томатный сок можно добавить соль (на 1 *л* сока 20—30 *г* соли).

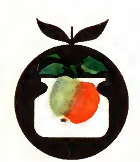
Для удаления кожи помидоры после промывания кладут в дуршлаг или сито, опускают на 1—2 *мин* в кипяток, а затем быстро погружают в холодную воду. После такой бланшировки помидоры легко очищаются. Очищенные помидоры ополаскивают холодиой кипяченой водой, укладывают в банки или баллоны и заливают горячим томатным соком.

Банки, наполненные помидорами, накрывают прокипяченными жестяными лакированными крышками и устанавливают на деревянную решетку в ванну с горячей водой (80—85°) для стерилизации. Режим стерилизации при 100°: для банок емкостью 0,5 *л* — 8 *мин*, 1 *л* — 10 *мин*; для баллонов емкостью 2 *л* — 15 *мин*, 3 *л* — 20 *мин*. После стерилизации банки закатывают так же, как при консервировании плодов (стр. 6).

Для приготовления томатной заливки зрелые, не загнившие помидоры промывают, дают стечь воде, измельчают, кладут в эмалированную посуду и нагревают до 95—97° (почти до кипения). Затем помидоры протирают через капроновое или волосяное сито. Полученный томатный сок быстро доводят до кипения, кипятят 3—5 *мин*, пока на поверхности не прекратится образование пены, и заливают им подготовленные помидоры.

на 1 л. сока 1 ст. л. соли
+ 1 ст. л сахара

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ



КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК

Для приготовления компота используют яблоки кисло-сладких сортов: антоновка, анис, пармен и др.

Яблоки отбирают одного сорта, зрелые, но не перезревшие, однородные по размеру, без повреждений и пятен. Перед консервированием их тщательно моют, удаляют плодоножки, очищают от кожицы (нежные сорта яблок можно консервировать с кожей), разрезают на две или четыре части и удаляют сердцевину.

Для предохранения яблок от потемнения (во время подготовки) их погружают в подкисленную (1 *г* лимонной кислоты на 1 *л* воды), или подсоленную (20 *г* столовой соли на 1 *л* воды), холодную воду и держат в ней не больше 30 *мин*, поскольку более длительное хранение может ухудшить качество компота.

Подготовленные яблоки бланшируют, т. е., уложив их в марлю, дуршлаг или сито, опускают на 7—8 *мин* в подкисленную лимонной или виннокаменной кислотой воду (1 *г* кислоты на 1 *л* воды) при температуре 85—90°. Антоновские яблоки лучше бланшировать в сахарном сиропе 30—35%-ной концентрации при температуре 90°, опустив их в него на 4—5 *мин*.

По окончании бланширования в воде яблоки быстро охлаждают холодной водой, а после бланширования в сахарном сиропе их выкладывают на сито, положенное в эмалированное блюдо. Когда вода или сироп стечет, яблоки укладывают ровными рядами, в предварительно промытые, ошпаренные и высушенные стеклянные банки, которые заполняют до горловины. Уложенные плоды тут же заливают сахарным сиропом (35—40%-ной концентрации), температура которого 85—90°.

Для приготовления сиропа рекомендуется использовать воду, оставшуюся от бланширования яблок. Ее наливают в эмалированную посуду, добавляют сахар и доводят до кипения, удаляя с поверхности образующуюся пену. Чтобы сироп был чистым и прозрачным, его процеживают через 2—3 слоя марли. Для приготовления 1000 *г* сахарного сиропа 40%-ной концентрации (см. таблицу на стр. 14) требуется 600 *г* воды и 400 *г* сахара.

Сироп должен полностью покрывать плоды и не доходить до верхнего края банки на 1,5—2 *см*. Заполненные банки накрывают жестяными прокипяченными крышками и устанавливают в ванну с водой, нагретой до 70—75°, для стерилизации. Для более равномерного прогревания банок на дно ванны следует положить деревянную или пластмассовую решетку. Уровень воды в ванне при стерилизации должен быть ниже верхнего края банок не более чем на 2,5—3 *см*. Нельзя допускать бурного кипения воды, так как это вызовет интенсивное кипение консервируемого продукта, который может развариться.

Режим стерилизации при температуре 100°, считая с момента закипания воды: для банок емкостью 0,5 *л* — 10—15 *мин*, 1 *л* — 15—20 *мин*, для баллонов емкостью 2 *л* — 30 *мин*, 3 *л* — 40 *мин*. При этом следует иметь в виду, что более зрелые плоды стерилизуют меньше, а менее зрелые — дольше. Банки с компотом из антоновских яблок пастеризуют в течение такого же времени, как и при стерилизации, но температура воды в ванне должна быть 85—90°.

После стерилизации или пастеризации банки осторожно, чтобы не обжечься и не приоткрыть на них крышки, вынимают из ванны и немедленно герметично закатывают, переворачивают вверх дном и оставляют для охлаждения.

Вес компота в банках емкостью 0,5 *л* примерно 500 *г*, в том числе плодов 315 *г*, 1 *л* — соответственно 950 и 600 *г*; в баллоне емкостью 3 *л* — 3000 *г*, в том числе плодов 1800 *г*. Остальной объем в банках занимает сироп, который составляет примерно 40% от общего веса компота.



КОМПОТ ИЗ ГРУШ

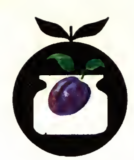
Груши по своим свойствам подразделяются: на десертные — с нежной мякотью, компотные — с грубой малосладкой мякотью и винные (сидровые) — с грубой водянистой кисловато-терпкой мякотью. Лучшими для компота считаются груши таких сортов, как Вильямс, Октябрьская, Бере-Слуцкая и др. Они должны быть неперезревшими, непобитыми, без повреждений.

Процесс приготовления компота из груш в основном такой же, как и из яблок. Груши моют, очищают от кожицы, режут на части и тщательно удаляют семенную коробку. Для предохранения груш от потемнения на воздухе их кладут в подкисленную холодную воду (1 *г* лимонной или виннокаменной кислоты на 1 *л* воды). Затем так же, как и яблоки, груши бланшируют, укладывают в банки и заливают горячим (80—85°) сахарным сиропом 30—35%-ной концентрации. Банки накрывают прокипяченными жестяными лакированными крышками и ставят для стерилизации в ванну с водой, нагретой до 75°.

Для получения 1000 *г* сиропа 35%-ной концентрации (см. табл. на стр. 14) требуется 650 *г* воды и 350 *г* сахара. При приготовлении сиропа для компота из груш в воду рекомендуется добавлять лимонную или виннокаменную кислоту (2—3 *г* на 1000 *г* сиропа), используя при этом воду от бланширования. В остальном сироп готовят так же, как для компота из яблок.

Режим стерилизации при температуре 100°: для банок емкостью 0,5 *л* — 20—25 *мин*, 1 *л* — 30—35 *мин*; для баллонов емкостью 2 *л* — 40—45 *мин*, 3 *л* — 50—55 *мин*. Продолжительность стерилизации зависит от размера плодов и степени их зрелости. После стерилизации банки закатывают и быстро охлаждают.

Вес компота в банках емкостью 0,5 *л* примерно 540 *г*, в том числе плодов 360 *г*, 1 *л* — соответственно 1020 и 690 *г*; в баллонах емкостью 2 *л* — 2050 *г*, в том числе плодов — 1400 *г*, 3 *л* — соответственно 3050 и 2100 *г*.



КОМПОТ ИЗ СЛИВ

Для компота используют следующие сорта слив: венгерку, ренглоды, мирабель, алычу. Консервируют сливы целиком с косточками, без косточек нли половинками.

Сливы, которые укладывают в банку, должны быть одного сорта, равномерной зрелости и окраски, однородные по размеру, с плотной мякотью, а сливы крупных размеров — с отделяющейся косточкой.

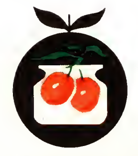
Подготовленные для консервирования сливы, удалив у них плодоножки, тщательно моют в теплой воде до исчезновения воскового налета. Затем для предохранення от растрескивання их бланшируют. Слнвы с косточкамн перед бланшированием накалывают игольчатой щеткой. Бланширование производят в воде при температуре 80—85° в течение 5 *мин*. Сливы сорта ренглод следует бланшнровать прн температуре 90—95°.

Подготовленные сливы так же, как и яблоки (стр. 5), укладывают в банкн н залнвают сахарным сиропом, температура которого 80—85°, а концентрацня следующая: для венгерки — 35%, ренглодов — 45, мирабели — 50, алычн — 65%. Необходимое количество сахара и воды для приготовления 1000 *г* сиропа указанной концентрации приведено в таблице на стр. 14. Процесс приготовления сиропа такой же, как и для яблок. Банки со сливами, залитыми сиропом, накрывают прокипяченными лакированными крышками и ставят в ванну с водой, нагретой до 60—70°, для стерилизации.

Режим стерилизации при температуре 100°: для банок емкостью 0,5 *л* — 10—12 *мин*, 1 *л* — 15—20 *мин*; для баллонов емкостью 2 *л* — 30 *мин*, 3 *л* — 40 *мин*. Сливы, достаточно зрелые, можно пастеризовать при температуре 85°: банки емкостью 0,5 *л* — 20—25 *мин*, 1 *л* — 30—35 *мин*.

После стерилизации нли пастеризации банки с плодамн вынимают нз ванны, герметнческн закатывают и охлаждают.

Слив с косточками в банку емкостью 0,5 *л* вмещается примерно 370 *г*, сиропа 190 *г*; в банку емкостью 1 *л* — соответственно 700 и 350 *г*; слнв без косточек (половинками) в банку емкостью 0,5 *л* — 390 *г*, сиропа — 170 *г*; в банку емкостью 1 *л* — соответственно 750 и 300 *г*.



КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ

Для компота отбирают не поврежденные плоды, достаточно зрелые, с нормальной окраской и плотной мякотью. Перезрелые абрнкосы для консервировання не пригодны, поскольку при стерилизации они развариваются, теряют форму и компот из них получается низкого качества. Не пригодны также для консервирования недозрелые абрикосы, так как компот нз них безвкусный, не ароматный.

Отсортированные по степени зрелости, размеру и окраске абрикосы осторожно моют. Мелкие и средние абрикосы консервируют целнком с косточкой, а крупные — половинками, без косточек. Разрезают их пополам по линии, проходящей вдоль плода.

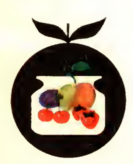
Подготовленные мелкие и средние абрикосы накалывают и укладывают в банки целиком, а крупные — половинками разрезом вниз и заливают сахарным сиропом, температура которого 80—85°, а концентрация следующая: для мелких плодов — 30%, средних — 40, крупных, разрезанных пополам, — 50%. Приготовление сахарного сиропа приведено на стр. 5.

Банки с плодами, залитыми сиропом, накрывают прокипяченными жестяными крышками и устанавливают в ванну с водой, нагретой до 70—75°, для стерилизации или пастеризации.

Режим стерилизации при температуре 100°: для банок емкостью 0,5 *л* — 10—12 *мин*, 1 *л* — 15—17 *мин*; для баллонов емкостью 2 *л* — 25—30 *мин*, 3 *л* — 35—40 *мин*. Режим пастеризации при температуре 90°: для банок емкостью 0,5 *л* — 20 *мин*, 1 *л* — 25 *мин*.

После стерилизации или пастеризации банки с компотом закатывают, а затем охлаждают.

Абрикосов мелких и средних (целиком) в банку емкостью 0,5 *л* вмещается примерно 320 *г*, сиропа — 200 *г*; в банку емкостью 1 *л* — соответственно 600 и 380 *г*; абрикосов без косточек (половинками) в банку емкостью 0,5 *л* — 390 *г*, сиропа — 150 *г*; в банку емкостью 1 *л* — соответственно 720 и 300 *г*.



КОМПОТ «АССОРТИ»

Компот «Ассорти» приготовляют из смеси различных плодов и ягод, некоторые сочетания которых приводятся ниже.

Плоды и ягоды для компотов «Ассорти» подготавливают и обрабатывают так же, как для компота из одного их вида.

Режим стерилизации при температуре 100°: для банок емкостью 0,5 *л* — 10—12 *мин*, 1 *л* — 15—17 *мин*; режим пастеризации при температуре 85° — соответственно 15—18 и 20—25 *мин*.

Наименование компота	Соотношение плодов и ягод	Количество плодов и ягод в банке, *г*		Концентрация сахарного сиропа, %
		0,5 *л*	1 *л*	
Вишнево-абрикосовый:				
вишни	40	150	300	40—45
абрикосы	60	230	450	
Яблочно-вишневый:				
яблоки	65	230	450	40—45
вишни	35	120	250	
Яблочно-сливовый:				
яблоки	55	190	380	40—45
сливы	45	160	320	



КОМПОТ ИЗ ВИШЕН

Для компота лучшими считаются следующие сорта вишен: владимирка, шубинка, любская, шпанка. Отбирают однородные по размеру вишни, одинаковой зрелости, с темной естественной окраской, удаляя при этом испорченные экземпляры и плодоножки, и моют их два-три раза в холодной воде. Когда вода стечет, вишни плотно укладывают в подготовленные стеклянные банки и заливают их сахарным сиропом 60%-ной концентрации, температура которого 80—85°. Сироп готовят так же, как указано на стр. 5. Наполненные банки накрывают прокипяченными жестяными ла-



кированными крышками и устанавливают в ванну с водой, нагретой до 70—75°, для стерилизации.

Режим стерилизации при температуре 100°: для банок емкостью 0,5 *л* — 10—12 *мин*, 1 *л* — 15—17 *мин*; для баллонов емкостью 2 *л* — 20—25 *мин*, 3 *л* — 30—35 *мин*. Вишни с высокой кислотностью можно пастеризовать при температуре 85°: банки емкостью 0,5 *л* — 20—25 *мин*, 1 *л* — 30—35 *мин*.

После стерилизации или пастеризации банки немедленно закатывают и охлаждают. В банку емкостью 0,5 *л* вишен вмещается примерно 385 *г*, сиропа — 185 *г*; в банку емкостью 1 *л* — соответственно 750 и 320 *г*.



КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ

Для приготовления компота используют клубнику средних размеров, с плотной мякотью, без внутренних пустот, с ярко-красной окраской. Лучшими сортами для консервирования являются «комсомолка», «поздняя загорья» и др. Перезрелая клубника для консервирования не пригодна, потому что при стерилизации она превращается в бесформенную массу.

Ягоды отбирают, удаляют с них чашелистики и аккуратно моют. Когда стечет вода, ягоды кладут в эмалированную посуду, заливают сахарным сиропом 65%-ной концентрации, температура которого 50—60°, и оставляют на 3—4 часа. Сироп должен только покрывать ягоды, которые за время выдержки часть его впитывают. Поскольку из ягод часть сока переходит в сироп, они уменьшаются в объеме и делаются плотнее.

По окончании выдержки ягоды осторожно вынимают из сиропа, укладывают в подготовленные стеклянные банки и заливают сахарным сиропом 65—70%-ной концентрации, температура которого 70°.

Поскольку клубника очень нежная ягода, компот из нее рекомендуется приготавливать только в банках емкостью 0,5 *л*. В эту банку помещается примерно 325—350 *г* ягод и 200—210 *г* сиропа.

Для приготовления сиропа используют сироп, в котором выдерживалась клубника, добавив в него сахар до требуемой концентрации.

Концентрацию сиропа определяют следующим образом. На весах с точностью до 1 *г* взвешивают пустую стеклянную литровую банку. Затем ее наполняют до краев сиропом комнатной температуры и снова взвешивают. Из полученного веса вычитают вес пустой банки и, разделив разницу на 1000, определяют приблизительный удельный вес сиропа (т. е. вес в граммах 1 $см^3$). Далее по таблице, приведенной на стр. 14, в гр. 7 находят наиболее близкое значение удельного веса, а в гр. 1 — соответствующую этой величине концентрацию сиропа. Если она недостаточна, то, добавив определенное количество сахара, получают требуемую концентрацию сиропа.

Банки с ягодами, залитыми сиропом, накрывают прокипяченными жестяными лакированными крышками, устанавливают в ванну с водой, нагретой до 60—70°, и пастеризуют при температуре 85° в течение 15 *мин*. После пастеризации банки закатывают, опрокидывают вверх дном и оставляют для остывания.

Так же приготовляют компот из малины.

Хранить банки с компотом из клубники и малины следует при температуре не выше 10—15° в затемненном помещении или обернутыми бумагой, иначе ягоды от действия света потеряют свой естественный цвет.



ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА С САХАРОМ

Ягоды черной смородины сортируют на крупные и мелкие. Сортировка вызвана тем, что в мелкой смородине по сравнению с крупной обычно больше недозрелых ягод, которые затем в процессе хранения могут вызвать брожение.

Спелые крупные ягоды черной смородины промывают в охлажденной кипяченой воде и пропускают через мясорубку или толкут в фарфоровой ступке деревянным или фарфоровым пестиком. Полученную массу сухой деревянной или мельхиоровой ложкой выкладывают в эмалированную или керамическую посуду, посыпают сухим без комков сахарным песком (на 1 *кг* смородины — 2 *кг* сахара) и перемешивают сухой деревянной лопаточкой до полного растворения сахара. После этого сухой деревянной или мельхиоровой ложкой кладут массу в тщательно промытые и прогретые до 70° банки. Сверху ягоды слегка посыпают сахаром, банки накрывают пергаментом или целлофаном (в два слоя) и плотно обвязывают. Законсервированную таким образом смородину хранят в сухом прохладном месте.

При этом способе консервирования лучше, чем при других, в ягодах сохраняются витамины, а также вкус и аромат свежих ягод.

Учитывая, что ягоды хранят не стерилизуя, необходимо при их консервировании с особой тщательностью соблюдать все правила санитарии: банки должны быть хорошо промыты, ошпарены и высушены, ягоды рассортированы и промыты в кипяченой холодной воде, которая должна с них стечь полностью.



МОЧЕНИЕ ЯБЛОК

Для мочения пригодны все осенние и зимние кисло-сладкие сорта яблок — антоновка, анис и др. Моченые яблоки получаются лучшего качества, если их замачивают не сразу после снятия с дерева, а дают им полежать не менее 15 дней.

Яблоки сортируют, отбирая средние или мелкие по размеру, не битые, без пятен и червоточин, моют и плотно укладывают веточками вверх в приготовленные, хорошо промытые, ошпаренные, не имеющие постороннего запаха деревянные кадки, бочки, эмалированную или стеклянную посуду. Дно и стенки посуды выстилают тонким слоем свежей ошпаренной пшеничной или ржаной соломы. Верхний ряд яблок также укрывают соломой, на которую можно положить слоем в 1—1,5 *см* промытые листья черной смородины, вишни, мяты (при мочении антоновки указанные пряности можно не добавлять).

Верхний слой соломы и пряностей накрывают чистой прокипяченной тканью, а на нее укладывают ошпаренный деревянный круг или тарелку. После этого яблоки заливают раствором так, чтобы круг был полностью им покрыт. На круг кладут небольшой хорошо промытый булыжный камень (известняк и кирпич для гнета не пригодны).

Залитые раствором яблоки на 5—7 дней оставляют для брожения при комнатной температуре. Поскольку в этот период яблоки сильно впитывают раствор, необходимо следить, чтобы они постоянно находились в нем и по мере надобности доливать его, так как яблоки без раствора могут испортиться.

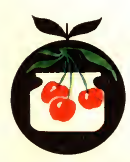
Для лучшей сохранности яблок в посуду, в которой их замачивают, рекомендуется вставлять мешок (вкладыш) из полиэтилеиовой пленки, пригодной для хранения пищевых продуктов. Он должен быть иа 15—20 *см* выше используемой посуды. В этом случае солому и пряиости укладывают по внутренним стенкам вставленного мешка, а раствор заливают непосредствеиио в мешок. Концы мешка стягивают, закручивают, сверху кладут ошпареиную чистую ткань и легкий гнет. Этот способ мочеиия предохраияет яблоки от потемнения и плесени.

Яблоки, выдержанные при комнатиой температуре необходимое для брожения время, ставят в прохладное место (4—5°) для хранения.

Раствор для заливки яблок приготовляют следующим образом. На 10 *л* воды берут (в *г*): сахара — 250—300 или двойиое количество меда, соли — 120, солода или сухого кваса — 80, или ржаной муки — 200, 1 чайную ложку горчицы в порошке.

Солод или сухой квас заливают водой (80 *г* иа 1 *л* воды) и кипятят в течение 10—15 *мин*. После отстоя процеживают и смешивают с кипяченой водой, в которой полиостью растворены сахар или мед, соль и просеянный порошок горчицы. При отсутствии солода ржаную муку размешивают в иебольшом количестве воды, чтобы ие было комков, заваривают ее кипятком, а затем поступают так же, как при использоваиии солода.

Заливку можно приготовить и другим способом. На 10 *л* воды берут: 1,5—2 стакаиа сахара или двойное количество меда, 3 столовые ложки соли, 0,5 чайиой ложки горчицы в порошке. Смесь кипятят в течеиие 10—15 *мин*, охлаждают и полученным раствором заливают яблоки. Яблок должно быть 60—65%, раствора — 40—45%. Также можио мочить груши. Для этого используют кислые и малотерпкие сорта груш, с плотной мякотью, зрелые.



МАРИНОВАНИЕ ВИШЕН

Вишни для маринования подготовляют так же, как для компота (стр. 8).

На дно промытых, ошпаренных и высушенных стеклянных банок кладут пряности (3—4 шт. душистого перца, кусочки корицы, 2—3 зерна гвоздики), а затем вишни. В баику емкостью 0,5 *л* примерно входит 395 *г* вишни и 175 *г* марииадной заливки, в которой должно быть 40% сахара и 0,8% уксусной кислоты.

На 10 банок емкостью 0,5 *л* требуется 1750 *г* марииадной заливки. Для ее приготовления в эмалированную посуду иаливают 1,25 *л* воды, добавляют 700 *г* сахара и доводят до кипения. Полученный сироп процеживают через 3—4 слоя марли, вновь доводят до кипения, а затем при помощи мерного цилиндра вливают в него 17,5 *см*³ уксусной 80%-ной кислоты.

Ниже приводится расчет потребного количества уксусиой эссенции для получеиия раствора требуемой коицентрации.

В данном случае иеобходимо 80%-ную уксусную эссенцию разбавить до концентрации 0,8%. Расчет производят по формуле

$$A = 1000 \frac{K_ж}{K_н},$$

где $K_ж$ — желаемая концеитрация раствора, %;
$K_н$ — начальная концентрация, %;
A — количество граммов раствора с начальной концентрацией, которое иадо взять для разбавления.

Отсюда

$$A = 1000 \cdot \frac{0,8}{80} = 10 \ г.$$

Следовательно, на 1000 *г* заливки потребуется 10 *г* уксусной эссенции 80%-ной концентрации, а нам для заполнения банок необходимо 1750 *г* заливки. Значит, уксусной эссенции 80%-ной концентрации для этого количества заливки потребуется: 1,75 · 10 = 17,5 *г*.

Горячим (80—85°) маринадом заливают вишни, уложенные в банки, которые накрывают прокипяченными жестяными лакированными крышками и устанавливают для пастеризации в ванну с водой, нагретой до 60—70°. Для более равномерного прогревания банок на дно ванны следует положить деревянную или пластмассовую решетку. Уровень воды в ванне должен быть ниже верхнего края банки не более чем на 2,5 *см*. Пастеризацию производят при температуре 85°: банки емкостью 0,5 *л* — 15 *мин*; 1 *л* — 20 *мин*.

После пастеризации банки так же, как с компотом из вишен, закатывают и охлаждают.

Процесс «созревания» маринованной вишни продолжается 30—35 дней. Хранить маринованные вишни следует в сухом прохладном помещении.



МАРИНОВАНИЕ СЛИВ

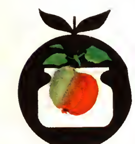
Сливы для маринования подготавливают так же, как для компота (стр. 7). Лучший сорт для маринования — венгерка. Маринуют сливы целиком с косточками, но можно и без косточек.

Для того чтобы сливы при стерилизации не растрескивались, их предварительно бланшируют в течение 3—5 *мин* в горячей воде при температуре 80—85° и быстро охлаждают. Затем в подготовленные банки так же, как при мариновании вишен кладут пряности и укладывают сливы.

В банку емкостью 0,5 *л* вмещается примерно 375 *г* слив (с косточками) и 185 *г* маринадной заливки, в которой должно быть 40% сахара и 0,8% уксусной кислоты.

На 10 банок емкостью 0,5 *л* требуется приготовить примерно 2000 *г* маринадной заливки. Для этого следует взять 1200 *г* воды, 800 *г* сахара и добавить 20 *см*^{3} уксусной кислоты 80%-ной концентрации. Если концентрация уксусной кислоты меньше, необходимо сделать перерасчет (стр. 12). В остальном вся подготовительная работа по маринованию слив такая же, как при мариновании вишен.

Банки со сливами пастеризуют так же, как с вишнями. Баллоны стерилизуют при температуре 100°: емкостью 2 *л* — 25 *мин*, 3 *л* — 35 *мин*.



МАРИНОВАНИЕ ЯБЛОК

Яблоки для маринования подготавливают так же, как для компота (стр. 5). Яблоки небольших размеров маринуют в целом виде, удалив сердцевину, с кожей или без нее в зависимости от ее толщины. Крупные яблоки разрезают на две или четыре части, из которых также удаляют сердцевину.

Подготовленные яблоки для предохранения от потемнения бланшируют в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты при температуре 85° в течение 8 *мин*. После бланширования их охлаждают в холодной воде и укладывают в банки. Предварительно в каждую банку так же, как при мариновании вишен, кладут пряности.

В банку емкостью 0,5 *л* вмещается примерно 330 *г* плодов и 180 *г* маринадной заливки, в которой должно быть 25% сахара и 1% уксусной кислоты. На 10 банок требуется примерно 2000 *г* заливки. Для приготовления этого количества маринада необходимо 1500 *см*^{3} воды, 500 *г* сахара и 25 *см*^{3} уксусной эссенции 80%-ной концентрации.

Приготовление маринадной заливки, режим пастеризации и закатка банок такие же, как при мариновании вишен.

* *
*

Кроме маринования однородных плодов и ягод, их маринуют в смеси, сочетая в равных соотношениях такие плоды и ягоды, как: яблоки, сливы, вишни или виноград; крыжовник, вишни, груши; крыжовник, вишни, яблоки.

Подготавливают плоды и ягоды для ассорти так же, как при мариновании отдельных их видов. Маринадная заливка должна содержать 40% сахара, 0,8% кислоты. Приготовляют ее так же, как для маринования вишен.

Подготовленные плоды укладывают в банки, заливают маринадом и пастеризуют при температуре 85%: банки емкостью 0,5 *л* — 20 *мин*, 1 *л* — 30 *мин*.

* *
*

Ниже приводятся расчетные данные для приготовления сахарных сиропов, необходимых при консервировании плодов и ягод.

Концентрация сиропа, %	На 1000 *г* сиропа		Приготовление сиропа		Температура кипения сиропа, °С	Удельный вес сиропа при 15°С
	воды, *г*	сахара, *г*	на 1000 $см^3$ воды добавляют сахара, *г*	полученное количество сиропа, $см^3$		
1	2	3	4	5	6	7
25	750	250	333	1207	100,7	1,105
30	700	300	429	1266	101,0	1,129
35	650	350	538	1334	101,2	1,153
40	600	400	667	1414	101,5	1,179
45	550	450	818	1508	101,7	1,206
50	500	500	1000	1621	102,0	1,233
55	450	550	1222	1749	102,5	1,263
60	400	600	1500	1932	103,0	1,295
65	350	650	1857	2153	104,2	1,326
70	300	700	2333	2449	106,5	1,361
75	250	750	3000	2853	108,2	1,397

ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКОНОМИКА»

Автор **В. А. Сидоров**
Художник **В. С. Комаров**
Редактор **Н. Н. Ставицкая**
Техн. редактор **Р. В. Москвина**

Сдано в набор 11/XI-71 г. Подписано в печать 29/III-72 г. Формат $70 \times 100 \frac{1}{16}$. Печ. л. 1,3. Учетно-изд. л. 1,32. Изд. № 2707. Тираж 230 000 экз. Цена 11 коп. Заказ № 801. Бумага офсетная.

Ярославский полиграфкомбинат Главполиграфпрома Комитета по печати при Совете Министров СССР. Ярославль, ул. Свободы, 97.

Цена 11 коп.

